Sauce rémoulade

1 œuf entier + 1CS moutarde + 1CS vinaigre de vin + 250gr huile
½ CC sel + 4 tours de moulin à poivre

* Placer le fouet et mixer **1mn30 vit.3**.
* Verser l'huile en filet, jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise.

Crème de radis noir

1 gros radis noir + 20gr fromage blanc battu à 0%
sel + poivre + huile d'olive

* Eplucher le radis noir et le détailler en morceaux par trop gros.
* Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler **20sec. vit.3,5.**

*** Remplacer radis noir par betterave rouge, avocat, tomate, etc…

Sauce au chèvre

30gr fromage de chèvre frais + 150gr fromage blanc %
1CS vinaigre + sel + poivre + 2 échalotes **ou** ciboulette ciselée

* Eplucher les échalotes et les verser dans le bol, sur les couteaux en marche **vit.6**.
* Ajouter le reste des ingrédients dans le bol et mixer **15 sec. vit.3,5**.
* Servir en apéritif avec des crevettes fraîches décortiquées.

*** Accompagne crudités ou poisson en apéritif ou entrées.

20mn réalisation – 4 personnes

*
*
*

---

mn réalisation – mn cuisson – 4 personnes

created by free version of DocuFreezer